

KERNAU
BASIC

ROBOT PLANETARNY

BKSFP 515 MB

Robot planetarny Kernau BKSFP 515 MB z linii Kernau Basic to doskonały wybór dla pasjonatów pieczenia. Wyposażony w silnik o mocy 1500 W i metalową przekładnię, gwarantuje wysoką wydajność i niezawodność. Misa ze stali nierdzewnej o pojemności 5 litrów oraz planetarny system mieszania zapewniają perfekcyjne wyrabianie ciasta. 8-stopniowa regulacja prędkości z trybem pulsacyjnym umożliwia pełną kontrolę nad pracą urządzenia. Stabilność zapewniają antypoślizgowe nóżki, a wbudowane zabezpieczenie przed przegrzaniem chroni silnik. Elegancki, kompaktowy i praktyczny – sprawdzi się w każdej nowoczesnej kuchni.



2

LATA
GWARANCJI

INFORMACJE PODSTAWOWE

EAN 5902701879334

KOLOR CZARNY

FUNKCJONALNOŚĆ

POJEMNOŚĆ MISY 5 L

MOC 1500 W

METALOWA PRZEKŁADNIA TAK

MIESZANIE PLANETARNE TAK

ANTYPOŚLIZGOWE NÓŻKI TAK

STEROWANIE POKRĘTŁO MECHANICZNE

REGULACJA OBROTÓW 8 STOPNIOWA + PULSACYJNE

SCHOWEK NA PRZEWÓD TAK

ZABEZPIECZENIE PRZED PRZEGRZANIEM TAK

MATERIAŁ OBUDOWY PLASTIK

MATERIAŁ MISY STAL NIERDZEWNA

PRZEŻROCZYSTA OSŁONA TAK

ANTYBRYZGOWA

RODZAJ SILNIKA SILNIK W 100% Z CZYSTEJ MIEDZI AC 8820

AKCESORIA

MIESZADŁO DO WYRABIANIA CIASTA TAK

MIESZADŁO DO UBIJANIA TAK

HAK TAK

OSŁONA NA MISKĘ TAK

MISA ZE STALI SZLACHETNEJ TAK

WYMIARY URZĄDZENIA

WYSOKOŚĆ (MM) 390 MM

SZEROKOŚĆ (MM) 235 MM

GŁĘBOKOŚĆ (MM) 350 MM

WAGA

WAGA NETTO 4,3 KG

INSTALACJA

DŁUGOŚĆ PRZEWODU 0,9 M

NAPIĘCIE (VOLT) 220-240 V

CZĘSTOTLIWOŚĆ 50-60HZ

1500
W

MOC 1500 W: Dzięki silnikowi 1500 W robot radzi sobie doskonale z wymagającymi zadaniami kuchennymi. Wysoka moc gwarantuje nie tylko sprawność, ale i długą żywotność urządzenia.



NÓŻKI ANTYPOŚLIZGOWE: Antypoślizgowe nóżki zapewniają stabilność urządzenia nawet podczas intensywnej pracy. Dzięki nim robot nie przesuwają się po blacie, co zwiększa bezpieczeństwo i komfort użytkowania.



OSŁONA NA MISĘ: Osłona na misę skutecznie zapobiega rozchlapywaniu składników podczas pracy robota. Ułatwia również dodawanie produktów w trakcie miksowania, bez konieczności przerywania pracy.



UBIJANIE: Końcówka do ubijania idealnie sprawdza się przy przygotowywaniu puszystej piany z białek czy bitej śmietany. Dzięki niej uzyskasz lekką i jednolitą konsystencję w krótkim czasie.



HAK DO WYRABIANIA CIASTA: Wytrzymały hak skutecznie ugniata ciasto, oszczędzając Twój czas i siły. To niezastąpione narzędzie dla miłośników domowego pieczenia chleba i bułek.



MIESZANIE: Końcówka do mieszania doskonale sprawdza się przy łączeniu składników o średniej gęstości, takich jak kremy czy masy na ciasta. Zapewnia równomierne połączenie bez rozbijania struktury.



www.kernau.com

Więcej podobnych produktów znajdziesz [tutaj](#)

